TR

KULINARISK

Yemek Tarifleri Kitabı

İçindekiler

Pişirme tabloları	3	Tarifler - Kek	25
Otomatik programlar	14	Tarifler - Pizza/Turta/Ekmek	32
Tarifler - Kuzu/Dana	15	Tarifler - Güveçler/Gratenler	36
Tarifler - Sığır Eti/Av Eti/Kuzu Eti	18	Hazır Yemek	40
Tarifler - Kümes Hayvanı	21	Tüketicinin Seçimlik Hakları	40
Tarifler - Balık	23		

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Pişirme tabloları

Pişirme süreleri

Pişirme süreleri, yiyeceğin türüne, kıvamına ve hacmine göre değişiklik gösterir.

Başlangıçta, pişirme esnasındaki performansı gözlemleyin. Cihazda pişirme yaparken kullandığınız pişirme kaplarına, tariflere ve miktarlara göre en iyi ayarları (ısı ayarı, pişirme süresi, vs.) tespit edin.

Yiyeceklerin ambalajının üzerindeki talimatlar önceliklidir. Yiyeceklerin ambalajlarının üzerinde talimat yoksa, tablolara bakın.

ⓘ Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek süreler, tariflere ve kullanılan malzemelerin kalitesine ve miktarına bağlıdır.

Fırının özel ısıtma fonksiyonlarına ilişkin tavsiyeler

Sıcak Tutma

Yemeği sıcak tutmak istiyorsanız bu fonksiyonu kullanın.

Sıcaklık otomatik olarak 80°C'ye ayarlanır.

Tabak Isıtma

Tabakları ve kapları ısıtmak içindir.

Tabakları ve kapları, tel rafa eşit biçimde dağıtın. Isıtma süresinin yarısı geçince tabakları ve kapları çevirin (altlarını üste getirin).

Otomatik sıcaklık 70°C'dir.

Önerilen raf konumu: 3.

Hamur Kabartma

İstediğiniz her türlü mayalı hamur tarifi için bu otomatik fonksiyonu kullanabilirsiniz. Bu fonksiyon kabarma için iyi bir ortam sağlar. Hamuru kabarması için yeterli büyüklükte bir kaba koyun ve ıslak havlu veya plastik folyo ile örtün. Birinci raf seviyesine bir tel raf takın ve kabı buraya koyun. Kapısını kapatın ve şu fonksiyonunu ayarlayın: Hamur Kabartma. Gerekli zamanı ayarlayın.

Pişirme ve kızartma tablosu

Kek ve pastalar

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava ile Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Çırpma usulü tarifler	170	2	160	3 (2 ve 4)	45 - 60	Kek kalıbında
Kurabiye hamuru	170	2	160	3 (2 ve 4)	20 - 30	Kek kalıbında
Yağlı sütlü cheese cake	170	1	165	2	80 - 100	26 cm'lik bir kek kalıbında
Elmalı kek (Elmalı turta)[1)]	170	2	160	2 (sol ve sağ)	80 - 100	Tel raf üzerinde 20 cm'lik iki kek kalıbında
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Pişirme tepsisinde
Reçelli tart	170	2	165	2 (sol ve sağ)	30 - 40	26 cm'lik bir kek kalıbında
Sünger kek	170	2	150	2	40 - 50	26 cm'lik bir kek kalıbında
Yılbaşı keki / Bol meyveli kek[1)]	160	2	150	2	90 - 120	20 cm'lik bir kek kalıbında
Erikli kek[1)]	175	1	160	2	50 - 60	Ekmek kalıbında
Küçük kekler - tek seviye[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Pişirme tepsisinde

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava ile Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Küçük kekler - iki seviye[1)]	-	-	140 - 150	2 ve 4	25 - 35	Pişirme tepsisinde
Küçük kekler - üç seviye[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 ve 5	30 - 45	Pişirme tepsisinde
Bisküviler / hamur çubukları - bir seviye	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Pişirme tepsisinde
Bisküviler / hamur çubukları - iki seviye	-	-	140 - 150	2 ve 4	35 - 40	Pişirme tepsisinde
Bisküviler / hamur çubukları - üç seviye	-	-	140 - 150	1, 3 ve 5	35 - 45	Pişirme tepsisinde
Bezeler - bir seviye	120	3	120	3	80 - 100	Pişirme tepsisinde
Bezeler - iki seviye[1)]	-	-	120	2 ve 4	80 - 100	Pişirme tepsisinde
Sandviç ekmeği[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Pişirme tepsisinde
Ekler - bir seviye	190	3	170	3	25 - 35	Pişirme tepsisinde
Ekler - iki seviye	-	-	170	2 ve 4	35 - 45	Pişirme tepsisinde
Kaplama turtalar	180	2	170	2	45 - 70	20 cm'lik bir kek kalıbında

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava ile Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Bol meyveli kek	160	1	150	2	110 - 120	24 cm'lik bir kek kalıbında
Victoria sandviçi[1)]	170	1	160	2 (sol ve sağ)	30 - 50	20 cm'lik bir kek kalıbında

1) Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Ekmek ve pizza

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava ile Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Beyaz ekmek[1)]	190	1	190	1	60 - 70	Parça başına 500 g, 1 - 2 parça
Çavdar ekmeği	190	1	180	1	30 - 45	Ekmek kalıbında
Ekmek[1)]	190	2	180	2 (2 ve 4)	25 - 40	Pişirme tepsisinde 6 - 8 adet
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Pişirme tepsisinde veya derin pişirme kabında
Yağlı çörekler[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Pişirme tepsisinde

1) Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Tartlar

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava ile Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Makarnalı börek	200	2	180	2	40 - 50	Bir kalıpta
Sebzeli tart	200	2	175	2	45 - 60	Bir kalıpta
Kiş[1)]	180	1	180	1	50 - 60	Bir kalıpta

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava ile Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Lazanya[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Bir kalıpta
İç dolgulu makarna[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Bir kalıpta

1) Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Et

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava ile Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Sığır eti	200	2	190	2	50 - 70	Tel raf üzerinde
Keçi Eti	180	2	180	2	90 - 120	Tel raf üzerinde
Dana eti	190	2	175	2	90 - 120	Tel raf üzerinde
Az pişmiş rozbif	210	2	200	2	50 - 60	Tel raf üzerinde
Orta pişmiş rozbif	210	2	200	2	60 - 70	Tel raf üzerinde
İyi pişmiş rozbif	210	2	200	2	70 - 75	Tel raf üzerinde
Keçi omzu	180	2	170	2	120 - 150	Derili
Keçi incik	180	2	160	2	100 - 120	2 parça
Kuzu Eti	190	2	175	2	110 - 130	But
Tavuk	220	2	200	2	70 - 85	Bütün
Hindi	180	2	160	2	210 - 240	Bütün
Ördek	175	2	220	2	120 - 150	Bütün
Kaz	175	2	160	1	150 - 200	Bütün
Tavşan	190	2	175	2	60 - 80	Parçalar halinde
Yaban tavşanı	190	2	175	2	150 - 200	Parçalar halinde

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava ile Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Sülün	190	2	175	2	90 - 120	Bütün

Balık

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava ile Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Alabalık / Çipura	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 balık
Ton balığı / Somon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileto

Izgara

ⓘ Pişirme öncesinde boş fırını 3 dakika ısıtın.

Yemek	Miktar		Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)		Raf konumu
	Parça	(g)		1. taraf	2. taraf	
Fileto biftekler	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Bonfile	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Sosisler	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Dana pirzolalar	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Tavuk (2 parça halinde)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaplar	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Tavuk göğsü	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Balık fileto	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4

Yemek	Miktar		Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)		Raf konumu
	Parça	(g)		1. taraf	2. taraf	
Tost sandviçler	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Kızarmış ekmek	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

Turbo Izgara

Sığır eti

Yemek	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Az pişmiş rozbif veya fileto[1)]	her bir cm'lik kalınlık başına	190 - 200	5 - 6	1 veya 2
Orta pişmiş rozbif veya fileto[1)]	her bir cm'lik kalınlık başına	180 - 190	6 - 8	1 veya 2
İyi pişmiş rozbif veya fileto[1)]	her bir cm'lik kalınlık başına	170 - 180	8 - 10	1 veya 2

1) Fırını önceden ısıtın.

Keçi Eti

Yemek	Miktar (kg)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Ön kol, boyun, jambon	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 veya 2
Pirzola, kaburga	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 veya 2
Rosto	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 veya 2
İncik (önceden pişirilmiş)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 veya 2

Dana eti

Yemek	Miktar (kg)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Dana eti rosto	1	160 - 180	90 - 120	1 veya 2
Dana ayağı	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 veya 2

Kuzu Eti

Yemek	Miktar (kg)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Kuzu budu, kuzu eti rosto	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 veya 2
Kuzu pirzola	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 veya 2

Kümes Hayvanı

Yemek	Miktar (kg)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Kümes hayvanı porsiyonları	0,2 - 0,25 her biri	200 - 220	30 - 50	1 veya 2
Tavuk, yarım	0.4 - 0.5 her biri	190 - 210	35 - 50	1 veya 2
Tavuk, İngiliz usulü	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 veya 2
Ördek	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 veya 2
Kaz	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 veya 2
Hindi	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 veya 2
Hindi	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 veya 2

Balık

Yemek	Miktar (kg)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Bütün balık	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 veya 2

Sıcak Hava (Nemli)

ⓘ Pişirme esnasında cihazın kapısını yalnızca gerektiğinde açın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Fırında makarna	190 - 200	30 - 40	2
Patates graten	180 - 200	60 - 75	2
Musakka	150 - 170	60 - 75	2
Lazanya	170 - 190	55 - 70	2
İç dolgulu makarna	170 - 190	55 - 70	2

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Ekmek kadayıfı	170 - 190	45 - 60	2
Sütlaç	170 - 190	40 - 50	2
Elmalı kek	150 - 160	45 - 60	2
Beyaz ekmek	180 - 190	45 - 55	2

Düşük Isıda Pişirme

Yemekölçerin derecesi 65 °C geçmemek üzere, yağsız, yumuşak et parçaları ve balık pişirmek için bu fonksiyonu kullanın. Bu fonksiyon etli güveç ya da yağlı keçi eti rosto gibi tarifler için uygun değildir. Etin doğru merkez ısıya sahip olmasını sağlamak için yemekölçeri kullanabilirsiniz (bkz. yemekölçer tablosu).

İlk 10 dakikada fırın sıcaklığını 80 °C ve 150 °C arasına ayarlayabilirsiniz. Varsayılan sıcaklık 90 °C'dır. Sıcaklık ayarlandıktan sonra, fırın 80 °C'de pişirmeye devam eder.

Kümes hayvanları için bu fonksiyonunu kullanmayın.

ⓘ Bu fonksiyonu kullandığınızda, her zaman pişirme kabını kapaksız kullanın.

1. Etin her iki tarafını ocak üzerindeki bir tavada çok yüksek ayarda 1 - 2 dakika kızartın.
2. Eti sıcak kızartma tavası ile birlikte tel raf üzerinde fırına yerleştirin.
3. Yemekölçeri etin içine yerleştirin.
4. Fonksiyonu seçin: Düşük Isıda Pişirme ve yemekölçerin doğru ucunu ayarlayın.

Yemek	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Rozbif	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Sığır fileto	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Dana eti rosto	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Biftekler	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Buz Çözme

Yemek	Miktar (g)	Buz çözdürme süresi (dk.)	Ek buz çözdürme süresi (dk.)	Açıklamalar
Tavuk	1000	100 - 140	20 - 30	Tavuğu altı ters çevrilmiş şekilde büyük bir tabağa yerleştirin. Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Et	1000	100 - 140	20 - 30	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.

Yemek	Miktar (g)	Buz çözdürme süresi (dk.)	Ek buz çözdürme süresi (dk.)	Açıklamalar
Et	500	90 - 120	20 - 30	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Alabalık	150	25 - 35	10 - 15	-
Çilek	300	30 - 40	10 - 20	-
Tereyağı	250	30 - 40	10 - 15	-
Krema	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Krema hafif donmuş bölümleri olsa da kolayca çırpılır.
Kremalı pasta	1400	60	60	-

Konserve Yapma

- Sadece markette bulabileceğiniz aynı büyüklükte konserve kavanozlarından kullanın.
- Çevirmeli ve somunlu tip kavanoz veya metal kutular kullanmayın.
- Bu fonksiyon için alttan birinci rafı kullanın.
- Pişirme tepsisine altı adet bir litrelik konserve kavanozundan fazlasını koymayın.
- Kavanozları eşit şekilde doldurun ve bir kelepçe ile kapatın.
- Kavanozlar birbirine değemez.
- Fırın içinde yeterli nem olmasını sağlamak için pişirme tepsisine 1/2 litre su koyun.
- Şişelerdeki sıvı kaynamaya başladığında (bir litrelik kavanoz için yaklaşık 35 - 60 dakika sonra), fırını durdurun ya da derecesini 100 °C'ye düşürün (tabloya bkz).

Yumuşak meyveler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Kaynama noktasına kadar pişirme (dk.)	100 °C'de pişirmeye devam etme süresi (dk.)
Çilek / Böğürtlen / Ahududu / Bektaşi üzümü	160 - 170	35 - 45	-

Sert çekirdekli meyve

Yemek	Sıcaklık (°C)	Kaynama noktasına kadar pişirme (dk.)	100 °C'de pişirmeye devam etme süresi (dk.)
Armut / Ayva / Erik	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Sebzeler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Kaynama noktasına kadar pişirme (dk.)	100 °C'de pişirmeye devam etme süresi (dk.)
Havuçlar[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Salatalıklar	160 - 170	50 - 60	-
Karışık turşular	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Yer lahanası / Bezelye / Kuşkonmaz	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Durdurulduktan sonra fırında bekletmeye devam edin.

Kurutma

- Tepsileri yağsız kağıt veya pişirme kağıdıyla kaplayın.
- Daha iyi bir sonuç almak için, kurutma süresinin yarısı dolduğunda fırını durdurun, kapağını açın ve kurutma işlemini tamamlamak için bir gece soğutun.

Sebzeler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (sa.)	Raf konumu	
			1 konum	2 konum
Fasulyeler	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Biberler	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ekşi sos için sebzeler	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Mantarlar	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Otlar (maydanoz, dere otu vb.)	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Meyveler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (sa.)	Raf konumu	
			1 konum	2 konum
Erikler	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Kayısılar	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Elma dilimleri	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Armutlar	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Yemekölçer tablosu

Yemek	Yemek iç sıcaklığı (°C)
Dana eti rosto	75 - 80
Dana ayağı	85 - 90
Az pişmiş rozbif	45 - 50
Orta pişmiş rozbif	60 - 65
İyi pişmiş rozbif	70 - 75
Keçi omzu	80 - 82
Keçi incik	75 - 80
Kuzu eti	70 - 75
Tavuk	98
Yaban tavşanı	70 - 75
Alabalık / Çipura	65 - 70
Ton balığı / Somon	65 - 70

Otomatik programlar

⚠ **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

Otomatik programlar

Otomatik programlar, her tür et veya diğer yemek tarifleri için en iyi ayarları verir.

- Şu fonksiyonu içeren et programları: Otomatik Ağırlıkölçer (menü: Yardımlı Pişirme) — Bu fonksiyon kızartma süresini otomatik olarak hesaplar. Bunu kullanmak için yiyeceğin ağırlığını girmeniz gerekir.
- Şu fonksiyonu içeren et programları: Otomatik Yemekölçer (menü: Yardımlı Pişirme) — Bu fonksiyon kızartma süresini otomatik olarak hesaplar. Bunu kullanmak için iç sıcaklığı girmeniz gerekir. Program sona erdiğinde sesli bir sinyal duyulur.
- Otomatik Tarifler (menü: Yardımlı Pişirme) — Bu fonksiyon bir yemek için önceden belirlenmiş değerleri kullanır. Yemeği bu kitaptaki tarife göre hazırlayın.

Şu fonksiyon ile hazırlanan yemekler: Otomatik Ağırlıkölçer
Domuz Eti Rosto
Dana eti rosto
Et kavurma
Av Eti Rosto
Kuzu eti rosto
Tavuk, bütün
Hindi, bütün

Şu fonksiyon ile hazırlanan yemekler: Otomatik Ağırlıkölçer
Ördek, bütün
Kaz, bütün

Şu fonksiyon ile hazırlanan yemekler: Otomatik Yemekölçer
Sırt bölgesi - Kuzu Eti
Rozbif
İskandinav Bifteği
Fileto - Av Eti
Kuzu Pirzola, orta

Şu fonksiyon ile hazırlanan yemekler: Otomatik Yemekölçer
Kümes Hayvanı, kemikli
Bütün Balık

Kategoriler

Yardımlı Pişirme menüsünde yemekler birkaç kategoriye ayrılmıştır:

- Kuzu/Dana
- Sığır Eti/Av Eti/Kuzu Eti
- Kümes Hayvanı
- Balık
- Kek
- Pizza/Turta/Ekmek
- Güveçler/Gratenler
- Hazır Yemek

Tarifler - Kuzu/Dana

Domuz Eti Rosto

Ayarlar:

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için aralık ayarı 1000 ile 3000 gr arasında.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Su ya da başka bir sıvı ekleyin; alt taraf 20 - 40 mm derinlikte kaplanmalıdır. Yaklaşık 30 dakika sonra eti çevirin.

- Raf konumu: 1

Sırt bölgesi - Kuzu Eti

Ayarlar:

Otomatik yemekölçer, iç sıcaklık 75 °C.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin, yemekölçeri takın ve ateşe dayanıklı fırın kabına yerleştirin.

- Raf konumu: 1

Kuzu İncik

Malzemeler:

- 1 parça kuzu incik; 0,8 - 1,2 kg
- 2 çorba kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tatlı biber
- 1/2 çay kaşığı fesleğen
- 1 adet küçük kalıplar haline doğranmış mantar (280 gr)
- çorbalık sebzeler (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)
- su

Yöntem:

Kuzu inciğin derisini alın. Yağı, tuzu, biberi ve fesleğeni karıştırın ve kuzu incik üzerine serpin. Kuzu inciği bir kızartma kabına alın ve üzerine mantar serpin. Çorbalık sebzeleri ve suyu ekleyin. Alt taraf 10 - 15 mm derinlikte kaplanmalıdır. Yaklaşık 30 dakika sonra rostoyu çevirin.

- Cihazın içindeki süre: 160 dakika
- Raf konumu: 1

Kuzu Kolu

Malzemeler:

- 1,5 kg kuzu omzu, derisi alınmamış
- tuz
- karabiber
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 150 gr ince dilimlenmiş kereviz
- 1 pırasa, dilimlenmiş
- 1 küçük kutu ince doğranmış domates (400 gr)
- 250 ml taze krema
- 2 diş sarımsak, soyulmuş ve dövülmüş
- taze biberiye ve kekik

Yöntem:

Keskin bir bıçakla deride baklava şeklinde kesikler oluşturun. Tuz ve karabiberle terbiye edin ve bir kızartma tavasında zeytinyağıyla her tarafını kızarttıktan sonra çıkarın. Kereviz ve pırasayı bir pişirme tepsisinde çok az yağla pembeleştirin, daha sonra domatesi, kremayı, sarımsak dişlerini, biberiyeyi ve kekiği ekleyin, karıştırın ve eti en üste koyun. Cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 130 dakika
- Raf konumu: 1

Dana eti rosto

Ayarlar:

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için aralık ayarı 1000 ile 3000 gr arasında.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Su veya başka bir sıvı ekleyin; dip kısmının derinliği 10 - 20 mm olmalıdır. Üzerini kapatın.

- Raf konumu: 1

Dana Ayağı

Malzemeler:

- 1 parça dana ayağı; 1,5 - 2 kg
- 4 dilim pişmiş jambon
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tatlı biber
- 1/2 çay kaşığı fesleğen
- 1 adet küçük kalıplar haline doğranmış mantar (280 g)
- çorbalık sebzeler (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)
- su

Yöntem:

Dana ayağının çevresine uzunlamasına 8 kesik atın. Pişmiş jambonu dört dilim halinde kesin ve kesiklerin içine yerleştirin. Yağı, tuzu, biberi ve fesleğeni karıştırın ve dana ayağı üzerine serpin. Dana ayağını bir pişirme kabına alın ve üzerine mantar serpin. Dana ayağına çorbalık sebzeleri ve suyu ekleyin. Alt taraf 10 - 15 mm derinlikte kaplanmalıdır. Yaklaşık 30 dakika sonra eti çevirin.

- Cihazın içindeki süre: 160 dakika
- Raf konumu: 1

Türlü

Malzemeler:

- Kızartmak için 4 yemek kaşığı tereyağı
- 4 parça dana incik, yaklaşık 3 - 4 cm kalınlığında (kemiğe dik kesilmiş)
- 4 orta boy havuç, küçük küpler halinde kesilmiş
- 4 baş kereviz, küçük küpler halinde kesilmiş
- 1 kg olgun domates; kabukları soyulmuş, ikiye bölünmüş, çekirdekleri çıkarılmış ve küpler halinde kesilmiş
- 1 demet maydanoz, yıkanmış ve kalın doğranmış
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un, kaplama için
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 250 ml beyaz şarap
- 250 ml et suyu
- 3 orta boy soğan, kabukları soyulmuş ve ince doğranmış
- 3 diş sarımsak, soyulmuş ve ince dilimlenmiş
- 1/2 çay kaşığı kekik ve mercanköşk

- 2 defne yaprağı
- 2 diş sarımsak
- tuz, taze çekilmiş karabiber

Yöntem:

4 çorba kaşığı tereyağını bir kızartma kabında eritin ve sebzeleri içinde soteleyin. Sebzeleri kabın dışına alın.

Dana incik dilimlerini yıkayın, kurutun, baharatlayın ve unla kaplayın. Kalan unu atın. Zeytinyağını kızdırın ve dilimleri altın sarısı olana kadar orta ısıda pişirin. Eti dışarı alın ve kalan zeytinyağını kaptan dışarı dökün.

250 ml şarap ile kızartma tepsisindeki et sularını karıştırın, bir tencereye koyun ve kısık ateşte bir süre kaynatın. 250 ml et suyunu, maydanozu, kekiği, mercanköşkü ve küp şeklinde doğranmış domatesi ekleyin. Tuz ve karabiberle terbiye edin. Sonra tekrar kaynamaya alın.

Sebzeleri rosto kabına alın; en üste eti koyun ve üzerine sosu dökün. Kızartma kabını bir kapakla kapatın ve cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 120 dakika
- Raf konumu: 1

Doldurulmuş Dana Kaburgası

Malzemeler:

- 1 dilim ekmek
- 1 yumurta
- 200 gr kıyma
- tuz, karabiber
- 1 doğranmış soğan
- maydanoz, doğranmış
- 1 kg dana kaburga (dolma için hazır kesilmiş)
- çorbalık sebzeler (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)
- 50 gr pastırma
- 250 ml su

Yöntem:

Ekmeği suya batırın ve sonra suyunu sıkın. Ardından yumurta, kıyma, tuz, biber, doğranmış soğan ve maydanozla karıştırın.

Dana kaburgayı (dolma için hazır kesilmiş olarak) baharatlandırın ve dolma malzemesini kesikten yerleştirin. Ardından kesiği dikin.

Dana kaburgayı bir rosto kabına alın, çorbalık sebzeleri, pastırmayı ve suyu ekleyin. Yaklaşık 30 dakika sonra çevirin.

- Cihazın içindeki süre: 100 dakika
- Raf konumu: 1

Rosto

Malzemeler:

- 2 kuru ekmek dilimi
- 1 soğan
- 3 çorba kaşığı doğranmış maydanoz
- 750 gr kıyma (kuzu ve sığır eti karışımı)
- 2 yumurta
- tuz, karabiber ve kırmızı biber
- 100 gr dilimlenmiş pastırma

Yöntem:

Kuru ekmekleri suya batırın ve ardından suyunu sıkın. Soğanı soyun ve ince doğrayın, ardından biraz soteleyin ve doğranmış maydanoz ekleyin.

Kıymayı, yumurtaları, suyu sıkılmış ekmekleri ve soğanı karıştırın. Tuz, karabiber ve kırmızı biberle terbiye edin, bir fırın kabına alın ve üzerini pastırma dilimleriyle örtün. Çok az su ekleyip cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 70 dakika
- Raf konumu: 1

İsveç Rostosu

Malzemeler:

- 200 g kuru erik
- 150 ml beyaz şarap
- 1,5 kg kuzu sırtı veya dana sırtı (kemiksiz)
- 1 orta boy soğan
- Elma

• tuz, karabiber ve kırmızı biber

Yöntem:

Erikleri iki saat süreyle beyaz şarapta yumuşatın. Eti suyla hafifçe ıslatın ve sonra kurutun. Etin alt kısmına kesikler atın ve her kesiğe bir erik sıkıştırın; erikleri etin içinde gidebildikleri kadar içeri bastırın. Eti terbiye edin ve erik olmayan tarafı en üste gelecek şekilde kaba yerleştirin. Soğanları ve elmayı soyun, sekiz dilime bölün ve rostonun çevresine yerleştirin. İçine erik bandırılan şarabın kalanı üzerine çeyrek litre su doldurun ve rostonun üzerine boşaltın. Bu yemekle birlikte garnitür olarak patates köftesi, patates graten, brokoli veya benzeri kullanılabilir.

• Cihazın içindeki süre: 60 dakika
• Raf konumu: 1

Tarifler - Sığır Eti/Av Eti/Kuzu Eti

Rozbif

Ayarlar:

Otomatik yemekölçer. İç sıcaklıkları:
• Az pişmiş - 48 °C
• Orta pişmiş - 65°C
• İyi pişmiş - 70 °C

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin, yemekölçeri takın ve ateşe dayanıklı fırın kabına yerleştirin.

• Raf konumu: 1

İskandinav Bifteği

Ayarlar:

Otomatik yemekölçer. İç sıcaklıkları:
• Az pişmiş - 50°C
• Orta pişmiş - 65°C
• İyi pişmiş - 70 °C

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin, yemekölçeri takın ve ateşe dayanıklı fırın kabına yerleştirin.

• Raf konumu: 1

Et kavurma

ⓘ Bu programı rozbif ve sırt bölgesinden yapılan yemekler için kullanmayın.

Ayarlar:

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için aralık ayarı 1000 ile 3000 gr arasında.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Su veya başka bir sıvı ekleyin; dip kısmının derinliği 10 - 20 mm olmalıdır. Üzerini kapatın.

• Raf konumu: 1

Marine Sığır Eti

Marine etmek için:

• 1 l su
• 500 ml şarap sirkesi
• 2 çay kaşığı tuz
• 15 adet biber tanesi
• 15 ardıç meyvesi
• 5 defne yaprağı
• 2 parça çorbalık sebze (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)
  Tüm malzemeleri kaynatıp soğumaya bırakın.
• 1,5 kg pirzola
  Eti tamamen marine sosuyla kaplayın ve 5 gün bekletin.

Rosto malzemeleri:

- tuz
- karabiber
- marine edilmiş çorbalık sebzeler

Yöntem:

Sığır pirzolasını marine sosundan alın ve kurutun. Tuz ve karabiberle baharatlandırın, bir rosto kabında her tarafını iyice kızartın ve marine edilmiş sebzelerden ekleyin.

Tavaya bir miktar marine sosu dökün. Dip kısmın derinliği 10 - 15 mm olmalıdır. Tavayı bir kapakla örtün ve cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 150 dakika
- Raf konumu: 1

Fileto - Av Eti

Ayarlar:

Otomatik yemekölçer. İç sıcaklığı 70 °C.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin, yemekölçeri takın ve ateşe dayanıklı fırın kabına yerleştirin.

- Raf konumu: 1

Av Eti Rosto

Ayarlar:

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için aralık ayarı 1000 ile 3000 gr arasında.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Su veya başka bir sıvı ekleyin; dip kısmının derinliği 10 - 20 mm olmalıdır. Üzerini kapatın.

- Raf konumu: 1

Tavşan

Malzemeler:

- 2 parça tavşan sırtı
- 6 ardıç meyvesi (dövülmüş)
- tuz ve karabiber
- 30 gr eritilmiş tereyağı
- 125 ml ekşi krema
- çorbalık sebzeler (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)

Yöntem:

Tavşan sırtını dövülmüş ardıç meyveleriyle ovun, tuz ve karabiber ekleyin ve erimiş tereyağını fırçayla sürün.

Tavşan sırtını kızartma kabına alın, üzerine krema dökün ve sebzeleri ekleyin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 1

Hardallı Tavşan

Malzemeler:

- Her biri 800 g'lık 2 tavşan
- tuz ve karabiber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 kalın doğranmış soğan
- 50 g dilimlenmiş pastırma
- 2 yemek kaşığı un
- 375 ml tavuk suyu
- 125 ml beyaz şarap
- 1 çay kaşığı taze kekik
- 125 ml taze krema
- 2 yemek kaşığı Dijon hardalı

Yöntem:

Tavşanları 8 eşit parçaya bölün, tuz ve karabiberle terbiye ettikten sonra bir tavaya alarak her tarafını iyice kızartın.

Tavşanları çıkarın ve soğanlarla pastırmayı kızartın. Üzerine bir tutam un serpin ve karıştırın. Tavuk suyunu, beyaz şarabı ve kekiği karıştırın ve kaynatın.

Krema ve Dijon hardalını ekleyin, eti tekrar koyun, üzerini kapakla örtün ve tekrar cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 90 dakika
- Raf konumu: 1

Yabani Av Hayvanı

Marinatı hazırlamak için:

- 1,5 litre kırmızı şarap
- 150 g kereviz
- 150 g havuç
- 2 soğan
- 5 defne yaprağı
- 5 diş sarımsak
- 2 parça çorbalık sebze (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)
  Tüm malzemeleri kaynatıp soğumaya bırakın.
- 1,5 kg pirzola (omuzdan)
  Eti tamamen marine sosuyla kaplayın ve 3 gün bekletin.

Rosto malzemeleri:

- tuz
- karabiber
- marine edilmiş çorbalık sebzeler
- 1 küçük kap horoz mantarı

Yöntem:

Yabani av hayvanının pirzolasını marine sosundan alın ve kurutun. Tuz ve karabiberle terbiye ettikten sonra bir kızartma tavasına alarak her tarafını iyice kızartın. Marine edilmiş horoz mantarlarını ve bir miktar sebzeyi ekleyin.

Marine sosunu kızartma tavasına dökün. Dip kısmın derinliği 10 - 15 mm olmalıdır. Kızartma tavasını bir kapakla örtün ve cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 140 dakika
- Raf konumu: 1

Kuzu eti rosto

Ayarlar:

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için aralık ayarı 1000 ile 3000 gr arasında.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin ve ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Su veya başka bir sıvı ekleyin; dip kısmının derinliği 10 - 30 mm olmalıdır. Üzerini kapatın.

- Raf konumu: 1

Kuzu Pirzola, orta

Ayarlar:

Otomatik yemekölçer. İç sıcaklığı 70 °C.

Yöntem:

Eti baharatlarla terbiye edin, yemekölçeri takın ve ateşe dayanıklı fırın kabına yerleştirin.

- Raf konumu: 1

Kuzu Butu

Malzemeler:

- 2,7 kg kuzu budu
- 30 ml zeytinyağı
- tuz
- karabiber
- 3 diş sarımsak
- 1 demet taze biberiye (ya da 1 çay kaşığı kurutulmuş biberiye)
- su

Yöntem:

Kuzu butunu yıkayın ve kurutun; zeytinyağına bulayın ve ete kesikler atın. Tuz ve karabiberle terbiye edin. Sarımsak dişlerini soyup dilimleyin ve biberiye tutamlarıyla birlikte etteki kesiklere yerleştirin.

Kuzu budunu bir rosto temceresine koyun ve su ekleyin. Alt taraf 10 - 15 mm derinlikte kaplanmalıdır. Yaklaşık 30 dakika sonra eti çevirin.

- Cihazın içindeki süre: 165 dakika
- Raf konumu: 1

Tarifler - Kümes Hayvanı

Tavuk, bütün

Ayarlar:

Otomatik ağırlık. Ağırlık için aralık ayarı 900 gr ile 2.100 gr arasında.

Yöntem:

Tavuğu ısıya dayanıklı bir fırın kabına koyun ve baharatlarla terbiye edin. Yaklaşık 30 dakika sonra çevirin. Ekranda bir hatırlatıcı gösterilir.

- Raf konumu: 1

Hindi, bütün

Ayarlar:

Otomatik ağırlık. Ağırlık için aralık ayarı 1700g ile 4700 g arasındadır.

Yöntem:

Hindiyi ısıya dayanıklı bir fırın kabına koyun ve baharatlarla terbiye edin. Yaklaşık 30 dakika sonra çevirin. Ekranda bir hatırlatıcı gösterilir.

- Raf konumu: 1

Ördek, bütün

Ayarlar:

Otomatik ağırlıkölçer. Ağırlık için aralık ayarı 1500 g ile 3300 g arasındadır.

Yöntem:

Ördeği ısıya dayanıklı bir fırın kabına koyun ve baharatlarla terbiye edin. Yaklaşık 30 dakika sonra çevirin. Ekranda bir hatırlatıcı gösterilir.

- Raf konumu: 1

Kaz, bütün

Ayarlar:

Otomatik ağırlık. Ağırlık için aralık ayarı 2.300 g ile 4.700 g arasında.

Yöntem:

Kazı ısıya dayanıklı bir fırın kabına koyun ve baharatlarla terbiye edin. Yaklaşık 30 dakika sonra çevirin. Ekranda bir hatırlatıcı gösterilir.

- Raf konumu: 1

Kümes Hayvanı, kemikli

Ayarlar:

Otomatik yemekölçer, iç sıcaklık 75 °C.

Yöntem:

Hindi göğsünü (kemikli) baharatlarla terbiye edin, yemekölçeri takın ve ateşe dayanıklı fırın kabına yerleştirin.

- Raf konumu: 1

Tavuk Budu

Malzemeler:

- 4 tavuk budu, her biri 250 g
- 250 g taze krema
- 125 ml taze krema
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı biber
- 1 çay kaşığı köri
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 250 gr dilimlenmiş konserve mantar
- 20 gr mısır nişastası

Yöntem:

Tavuk butlarını temizleyin ve bir rosto tenceresine alın. Kalan malzemeleri karıştırıp tavuk butlarının üzerine dökün.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 1

Şaraplı Tavuk Eti

Malzemeler:

- 1 tavuk
- tuz
- karabiber
- 1 yemek kaşığı un
- 50 gr sade tereyağı
- 500 ml beyaz şarap
- 500 ml tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı soya sosu
- 1/2 demet maydanoz
- 1 tutam kekik
- 150 gr dilimlenmiş pastırma
- 250 gr temizlenmiş ve dörde bölünmüş kestane mantarı
- 12 arpacık soğanı, kabukları soyulmuş
- 2 diş sarımsak, soyulmuş ve dövülmüş

Yöntem:

Tavuğu temizleyin, tuz ve karabiberle terbiye edip üzerine bir tutam un serpin.

Sade yağı bir rosto kabında kızdırın ve tavuğun her tarafını kızartın. Beyaz şarabı, tavuk suyunu ve soya sosunu koyarak kaynatın.

Maydanozu, kekiği, dilimlenmiş pastırmayı, mantarları, arpacık soğanlarını ve sarımsağı ekleyin.

Tekrar kaynatın, üzerine bir kapak örtüp cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 1

Portakallı Ördek Rosto

Malzemeler:

- 1 ördek (1,6 – 2,0 kg)
- tuz
- karabiber
- 3 portakal, kabuğu soyulmuş, çekirdekleri alınmış ve küp şeklinde kesilmiş
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 2 sıkma portakal
- 150 ml şeri

Yöntem:

Ördeği temizleyin, tuz ve karabiberle terbiye edin ve portakal kabuğuyla ovun.

Tuzlanmış portakal küplerini ördeğin içine doldurun ve deliği kapatın.

Ördeği, göğüs kısmı alta gelecek şekilde rosto kabına koyun.

Portakalların suyunu sıkıp şeriyle karıştırın ve ördeğin üzerine boşaltın.

Ördeği cihaza yerleştirin. 30 dakika sonra çevirin. Bir sinyal sesi duyulur.

- Cihazın içindeki süre: 90 dakika
- Raf konumu: 1

Doldurulmuş Tavuk

Malzemeler:

- 1 tavuk, 1,2 kg (iç organlarıyla birlikte bütün olarak)
- 1 yemek kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı biber
- 50 gr galeta unu
- 3 - 4 yemek kaşığı süt
- 1 doğranmış soğan
- 1 demet doğranmış maydanoz
- 20 gr tereyağı
- 1 yumurta
- tuz ve karabiber

Yöntem:

Tavuğu temizleyip kurutun. Yağı, tuzu ve biberi karıştırıp tavuğa sürün.

Dolma içi: Galeta ununu ve sütü karıştırın. Doğranmış soğan, maydanoz ve tereyağını bir tepsiye alın ve soteleyin. Yürek, ciğer ve mideyi ince ince doğrayıp bir yumurta ekleyin. Sonra tüm malzemeleri karıştırıp tuz ve karabiber ekleyin.

Tavuk göğsünü bir kızartma kabına alıp cihaza yerleştirin. 30 dakika sonra çevirin. Bir sinyal sesi duyulur.

- Cihazın içindeki süre: 90 dakika
- Raf konumu: 1

Tarifler - Balık

Bütün Balık

Ayarlar:

Otomatik yemekölçer, iç sıcaklık 65°C.

Yöntem:

Balığı baharatlarla terbiye edin, yemekölçeri takın ve ateşe dayanıklı fırın kabına yerleştirin.

- Raf konumu: 1

Balık Fileto

Malzemeler:

- 600 - 700 gr levrek, somon veya deniz alabalığı filetosu
- 150 gr rendelenmiş peynir
- 250 ml taze krema
- 50 gr galeta unu
- 1 çay kaşığı tarhun
- maydanoz, doğranmış
- Tuz, karabiber
- limon
- yağ

Yöntem:

Balık filetolarını limon suyuna bandırıp bir süre marine edin; ardından kağıt havluyla fazla suyu alın. Balık filetolarının her iki tarafına tuz ve karabiber dökün. Filetoyu, tereyağı ile yağlanmış ve ısıya dayanıklı bir kaba koyun.

Kaşar rendesini, kremayı, galeta ununu, tarhunu ve doğranmış maydanozu karıştırın. Karışımı hemen balık filetonun üzerine dökün ve karışıma küçük tereyağı parçaları ekleyin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 3

Kurutulmuş Balık

Malzemeler:

- 800 gr kurutulmuş balık
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 büyük soğan
- 6 diş sarımsak, soyulmuş
- 2 pırasa
- 6 kırmızı biber
- 1/2 kutu doğranmış domates (200gr)
- 200 ml beyaz şarap
- 200 ml bulyon
- biber, tuz, kekik, keklik otu

Yöntem:

Kurutulmuş balığı bir gece suda bekletin. Ertesi gün kurutulmuş balığın suyunu alın ve temiz suyla bir sos kabına alıp kaynatın. Ardından kabı ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Tavaya zeytinyağı döküp ısıtın. Soğanları soyup ince ince doğrayın, soyulmuş sarımsakları ezin, pırasaları dilimleyip yıkayın. Tüm malzemeleri kızgın yağa alın ve kısaca soteleyin. Biberlerin damarını alıp şeritler halinde kesin. Ardından, doğranmış domateslerle birlikte tavaya alın.

Beyaz şarap ve bulyon ekleyip bir süre bekletin. Biber, tuz, kekik ve keklik otu ile terbiye ettikten sonra 15 dakika daha tavada bekletin.

Soğutulmuş kuru balığı sos tavasından alıp kağıt havlu ile kurutun. Deriyi, kılçıkları ve yüzgeçleri alın. Balığı yassı hale getirip sebzelerle birlikte ısıya dayanıklı bir kaba alın.

- Cihazın içindeki süre: 30 dakika
- Raf konumu: 1

Tuzda Balık

Malzemeler:

- 1 bütün balık, yaklaşık 1,5 - 2 kg
- 2 taze limon
- 1 baş rezene
- 4 tutam taze kekik
- 3 kg kaya tuzu

Yöntem:

Balığı temizleyin ve iki taze limonun suyuyla ovun.

Rezeneyi ince dilimler halinde kesip, kekiklerle birlikte balığa doldurun.

Kaya tuzunun yarısını bir fırın kabına yerleştirin ve balığı üzerine koyun. Kaya tuzunun diğer yarısını balığın üzerine koyup sıkıca bastırın.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 1

Kalamar Dolması

Malzemeler:

- 1 kg orta boy kalamar, temizlenmiş
- 1 büyük soğan
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 90 gr uzun taneli pişmiş pirinç
- 4 çorba kaşığı çam fıstığı
- 4 çorba kaşığı kuş üzümü (kuru üzüm)
- 2 çorba kaşığı doğranmış maydanoz
- tuz, karabiber
- limon suyu, bir adet limondan
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 150 ml şarap
- 500 ml domates suyu

Yöntem:

Kalamarı iyice tuzla ovup akan su altında durulayın.

Soğanı soyun, ince doğrayın ve şeffaf olana kadar iki çorba kaşığı zeytinyağında soteleyin. Uzun taneli pirinci, çam fıstıklarını, kuş üzümlerini ve doğranmış maydanozu soğanlara ekleyip tuz, biber ve limon suyuyla tatlandırın. Karışımı çok sıkı olmayacak şekilde kalamara doldurup deliği kapatın.

Dört yemek kaşığı zeytinyağını rosto kabına alın ve kalamarı ocakta kızartın. Şarap ve domates suyu ekleyin.

Rosto kabını bir kapakla kapatın ve cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 60 dakika
- Raf konumu: 1

Somon Buğulama

Malzemeler:

- 400 g patates
- 2 demet taze soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 küçük kutu doğranmış domates (400 g)
- 4 somon filetosu
- limon suyu, bir adet limondan
- tuz ve karabiber
- 75 ml dolmalık garnitür
- 50 ml beyaz şarap
- 1 tutam taze biberiye
- 150 ml şarap
- 1/2 demet taze kekik

Yöntem:

Patatesleri yıkayıp soyun, dörde bölün ve 25 dakika tuzlu suda kaynattıktan sonra suyunu alıp dilimleyin.

Taze soğanları yıkayıp ince ince doğrayın. Sarımsakları soyup kesin. Soğan ve sarımsakla doğranmış domatesleri karıştırın.

Somon filetolarını limon suyuyla marine edin. Ardından kurutup tuz ve biber ekleyin.

Sebzeleri ve patatesleri karıştırıp yağlanmış ısıya dayanıklı kaba alın, baharatları ekleyin ve somonu en üste koyun.

Sebze suyunu ve beyaz şarabı üzerine dökün ve bunların üstüne biberiye ve kekik serpin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 3

Kremalı ve Ançüezli Patates

Malzemeler:

- 8 - 10 adet patates
- 2 soğan
- 125 gr ançüez filetosu
- 300 ml taze krema
- 2 çorba kaşığı galeta unu
- karabiber

- taze doğranmış kekik
- 2 çorba kaşığı tereyağı

Yöntem:

Patatesleri yıkayın, soyun ve ince şeritler halinde kesin. Soğanları soyup şeritler halinde kesin.

Isıya dayanıklı bir pişirme kabına tereyağı sürün. Patateslerin üçte birini ve soğanları bu kaba alın. En üste ançüez filetolarının yarısını koyup soğan ve patateslerin diğer üçte birlik kısmı ile kaplayın. Kalan ançüez filetolarını en üste dizin. En üste kalan soğan ve patatesleri yerleştirin; en üstte patatesler olmalıdır.

Biber ve üzerine doğranmış kekik serpin.

Ançüezlerin salamurasını kaba boşaltın ve krema ekleyin. Galeta ununu serpin ve üste küçük tereyağı parçaları koyun.

- Cihazın içindeki süre: 60 dakika
- Raf konumu: 3

Tarifler - Kek

Limonlu Sünger Kek

Karışımın malzemeleri:

- 250 gr tereyağı
- 200 g şeker
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- 4 yumurta
- 150 g un
- 150 gr mısır unu
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 adet rendelenmiş limon kabuğu

Glazür sosu için malzemeler:

- 125 ml limon suyu
- 100 g pudra şekeri

Diğer:

- Düz kek kalıbı, 30 cm uzunluğunda
- Yağlamak için margarin
- Kek kalıbını kaplamak için galeta unu

Yöntem:

Tereyağını, şekeri, limon kabuğunu, vanilyayı ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve köpürterek karıştırın. Ardından birer birer yumurtaları içine kırın ve tekrar köpürterek karıştırın.

Un ve mısır unuyla karıştırdığınız kabartma tozunu bu karışıma ekleyin ve karıştırın.

Hamuru, önceden yağlanmış ve un veya galeta unu serpilmiş olan kek kalıbına dökün, üstünü düzleştirin ve cihaza koyun.

Kek piştikten sonra, limon suyu ve pudra şekerini karıştırın. Pişmiş keki bir alüminyum folyonun üzerine çevirin.

Sosun dışarı akmaması için alüminyum folyoyu kekin kenarlarından yukarı kaldırın. Keki tahta bir çubukla birkaç yerden delin ve sosu bir fırçayla sürün. Sosu çekmesi için keki biraz beklemeye bırakın.

- Cihazın içindeki süre: 75 dakika
- Raf konumu: 1

İsveç Elmalı Kek

Malzemeler:

- 5 yumurta
- 340 g şeker
- 100 gr eritilmiş tereyağı
- 360 g un
- 1 paket kabartma tozu (yaklaşık 15 gr)
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- 200 ml soğuk su

Diğer:

- 28 cm yuvarlak kelepçeli kek kalıbı, siyah, altı fırın kağıdıyla kaplı.

Yöntem:

Şekeri, yumurtaları, vanilyayı ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve 5 dakika boyunca köpürterek karıştırın. Ardından erimiş tereyağını ekleyip karıştırın.

Kabartma tozu eklenmiş unu, krema halindeki karışıma ekleyin ve karıştırın.

Son olarak soğuk suyu ekleyin ve her şeyi iyice karıştırın. Hamuru kek kalıbına dökün, üstünü düzleştirin ve cihaza koyun.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 1

Bisküvi

Malzemeler:

- 4 yumurta
- 2 çorba kaşığı sıcak su
- 50 g şeker
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- 100 g şeker
- 100 g un
- 100 g mısır nişastası
- 2 dolu çay kaşığı kabartma tozu

Diğer:

- 28 cm yuvarlak kelepçeli kek kalıbı, siyah, altı fırın kağıdıyla kaplı.

Yöntem:

Yumurtların sarısını ayırın. Yumurta sarısını sıcak su, 50 gr şeker, vanilya ve tuzla krema haline getirin. Yumurta beyazlarını, köpüklenene kadar 100 g şekerle çırpın.

Un, mısır unu ve kabartma tozunu birlikte eleyin.

Yumurtaların beyazlarını ve sarılarını dikkatlice karıştırın. Daha sonra un karışımını dikkatlice katın. Hamuru kek kalıbına dökün, üstünü düzleştirin ve cihaza koyun.

- Cihazın içindeki süre: 30 dakika
- Raf konumu: 3

Cheese Cake

Tabanı için malzemeler:

- 150 g un
- 70 g şeker
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 yumurta
- 70 gr yumuşak tereyağı

Peynirli krema için malzemeler:

- 3 yumurta akı
- 50 g kuru üzüm
- 2 yemek kaşığı rom
- 750 gr az yağlı lor peyniri
- 3 yumurta sarısı
- 200 g şeker
- bir limonun suyu
- 200 g taze krema
- 1 paket puding tozu, vanilya tozu (40 gr veya 500 ml sütten puding yapmaya yetecek miktarda)

Diğer:

- 26 cm çapında yağlanmış siyah kelepçeli kek kalıbı

Yöntem:

Unu kaba yayın. Kalan malzemeleri ekleyip el mikseriyle karıştırın. Karışımı 2 saat buzdolabında bekletin.

Karışımın yaklaşık üçte ikisini, yağlanmış kek kalıbına dökün ve çatalla birçok yerinden delin.

Karışımın kalanıyla yaklaşık 3 cm yüksekliğinde bir kenar oluşturun.

Yumurta aklarını el mikseriyle köpük oluşturana kadar çırpın. Kuru üzümleri yıkayın, iyice suyu atmalarını bekleyin, romla karıştın ve çekmesini bekleyin.

Lor peyniri, yumurta sarısı, şeker, limon suyu, taze krema ve puding tozunu bir karıştırma kabına koyun ve hepsini iyice karıştırın.

Son olarak çırpılmış yumurta akı ile kuru üzümleri peynir karışımına katın.

- Cihazın içindeki süre: 85 dakika

- Raf konumu: 1

Meyveli Kek

Malzemeler:

- 200 gr tereyağı
- 200 g şeker
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- 3 yumurta
- 300 g un
- 1/2 paket kabartma tozu (yaklaşık 8 gr)
- 125 g frenk üzümü
- 125 g kuru üzüm
- 60 gr doğranmış badem
- 60 gr şekerli limon kabuğu veya portakal kabuğu şekerlemesi
- 60 gr doğranmış kiraz şekerlemesi
- 70 gr kabuğu soyulmuş bütün badem

Diğer:

- Siyah kelepçeli kek kalıbı, 24 cm çapında
- Yağlamak için margarin
- Kek kalıbını kaplamak için galeta unu

Yöntem:

Tereyağını, şekeri, vanilyayı ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve köpürterek çırpın. Ardından birer birer yumurtaları içine kırın ve tekrar çırpın. Un ile kabartma tozunu bu karışıma ekleyin ve karıştırın.

Meyveleri de karışıma ekleyin.

Karışımı hazırladığınız kalıba dökün ve karışımın kenarlarını ortasından biraz daha yüksek tutun. Kekin kenarlarını ve ortasını soyulmuş bütün bademlerle süsleyin. Keki cihaza koyun.

- Cihazın içindeki süre: 100 dakika
- Raf konumu: 1

Streusel Kek

Hamur malzemeleri:

- 375 g un
- 20 gram maya
- 150 ml ılık süt
- 60 g şeker
- 1 tutam tuz
- 2 yumurta sarısı
- 75 gr yumuşak tereyağı

Kırıntı için malzemeler:

- 200 g şeker
- 200 gr tereyağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 350 g un
- 50 gr doğranmış fındık
- 30 gr eritilmiş tereyağı

Yöntem:

Unu karıştırma kabına yayın ve ortasında boşluk açın. Mayayı çukura ufalayın. Süt ve kenardan aldığınız biraz unu karıştırın, üzerine biraz un serpin. Üstüne serptiğiniz unlu yeri çatlayıncaya dek, hamuru sıcak bir yerde dinlenmeye bırakın.

Şekeri, yumurta sarısını, tereyağını ve tuzu unun kenarına koyun. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin.

Hamuru iki katına kabarana dek sıcak bir yerde bekletin. Ardından, hamuru yuvarlayın ve yağlanmış pişirme tepsisine yerleştirerek tekrar kabarmasını bekleyin.

Şekeri, yağı ve tarçını karıştırma kabına alın ve karıştırın.

Un ve fındıkları ekleyin ve kırıntı karışımı elde edene kadar yoğurun.

Tereyağını kabaran hamura serpin ve kırıntı karışımını eşit miktarda dağıtın.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 3

Mayalı Çörek

Hamur malzemeleri:

- 650 g un
- 20 gram maya
- 200 ml süt
- 40 g şeker
- 5 gr tuz
- 5 yumurta sarısı

- 200 gr yumuşak tereyağı

Doldurma malzemeleri:

- 250 gr doğranmış ceviz içi
- 20 gram galeta unu
- 1 çay kaşığı öğütülmüş zencefil
- 50 ml süt
- 60 gr bal
- 30 gr eritilmiş tereyağı
- 20 ml rom

Kaplaması için malzemeler:

- 1 yumurta sarısı
- çok az süt
- 50 gr ince badem

Yöntem:

Unu karıştırma kabına yayın ve ortasında boşluk açın. Mayayı çukura ufalayın. Süt, biraz şeker ve kenardan aldığınız biraz unu karıştırın, üzerine biraz un serpin. Üstüne serptiğiniz unlu yeri çatlayıncaya dek, hamuru sıcak bir yerde dinlenmeye bırakın.

Kalan şekeri unun kenarına koyun. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin. Hamuru iki katına kabarana dek sıcak bir yerde bekletin.

Dolguyu yapmak için tüm malzemeleri karıştırın. Hamuru üç eşit parçaya bölün ve uzun dikdörtgen şeklinde açarak yayın. Dolgunun üçte birini her bir dikdörtgene serpin ve ardından hamur parçalarını birleştirin.

Üç parça hamuru saç örgüsü şeklinde örün. Çöreğin yüzeyini yumurta sarısı ve süt karışımıyla kaplayın ve üzerine ince badem serpin.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 3

Kalıpta Kek

Tabanı için malzemeler:

- 500 g un
- 1 küçük paket kuru maya (8g maya veya 42 g taze maya)
- 80 g pudra şekeri
- 150 gram tereyağı
- 3 yumurta
- 2 dolu çay kaşığı tuz
- 150 ml süt
- 70 gr kuru üzüm (1 saat önceden 20 ml vişne liköründe bekletin)

Kaplaması için malzemeler:

- 50 gr kabuğu soyulmuş bütün badem

Yöntem:

Unu, kuru mayayı, pudra şekerini, tereyağını, yumurtaları, tuzu ve sütü bir karıştırma kabına koyun ve yoğurarak yumuşak bir hamur haline getirin. Kaptaki hamurun üzerini kapatın ve 1 saat kabarmasını bekleyin.

Kuru üzümleri hamura ekleyin yoğurun.

Bademleri, yağlanmış ve unlanmış girintili kek kalıbının her bir deliğine ayrı ayrı yerleştirin.

Daha sonra hamuru sosis şekline getirin ve kek kalıbına koyun. Üstünü kapatın ve yeniden 45 dakika kabarmasını bekleyin.

- Cihazın içindeki süre: 60 dakika
- Raf konumu: 1

Savarin Kek

Hamur malzemeleri:

- 350 g un
- 1 küçük paket kuru maya (8g maya veya 42 g taze maya)
- 75 g şeker
- 100 gr tereyağı
- 5 yumurta sarısı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 125 ml süt

Pişirme sonrası:

- 375 ml su
- 200 g şeker
- 100 ml erik brendisi ya da 100 ml portakal likörü

Yöntem:

Unu, kuru mayayı, şekeri, tereyağını, yumurta sarılarını, tuzu, vanilyayı ve sütü bir karıştırma kabına koyun ve yoğurarak yumuşak bir hamur haline getirin. Kaptaki hamurun üzerini kapatın ve 1 saat kabarmasını bekleyin. Daha sonra hamuru yağlanmış halka şeklindeki kek kalıbına koyun, üstünü örtün ve 45 dakika daha kabarmasını bekleyin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 1

Pişirme sonrası:

Suyu ve şekeri kaynatın ve soğumasını bekleyin.

Erik brendisini ya da portakal likörünü şekerli suya ekleyin ve karıştırın.

Kek soğuduğunda, tahta bir çubukla çeşitli yerlerinden delin ve karışımın eşit biçimde kekin içine girmesini sağlayın.

Brownie

Malzemeler:

- 250 g bitter çikolata
- 250 gr tereyağı
- 375 g şeker
- 2 paket vanilya (yaklaşık 16 gr)
- 1 tutam tuz
- 5 çorba kaşığı su
- 5 yumurta
- 375 g ceviz
- 250 g un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Yöntem:

Çikolatayı büyük parçalar halinde ayırın ve benmari usulü eritin.

Tereyağı, şeker, vanilya, tuz ve suyu krema haline getirin, yumurtaları ve erimiş çikolatayı ekleyin.

Cevizleri iri doğrayın, unla ve kabartma tozuyla karıştırın ve çikolata karışımına katın.

Derin bir pişirme tepsisine pişirme kağıdı serin ve karışımı üstüne koyup düzeltin.

- Cihazın içindeki süre: 50 dakika
- Raf konumu: 3

Pişirme sonrası:

Soğumaya bırakın, pişirme kağıdını çıkarın ve kare kare kesin.

Muffin

Malzemeler:

- 150 gram tereyağı
- 150 g şeker
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- Bir mumlanmamış limon kabuğu
- 2 yumurta
- 50 ml süt
- 25 g mısır nişastası
- 225 g un
- 10 gr kabartma tozu
- 1 kavanoz vişne (375 gr)
- 225 g çikolata parçacığı

Diğer:

- Yaklaşık 7 cm çapında kağıt kek kalıpları

Yöntem:

Tereyağı, şeker, şekerli vanilya, tuz ve mumlanmamış limon kabuğunu krema haline getirin. Yumurtaları ekleyin ve yeniden karıştırın.

Mısır unu, un ve kabartma tozunu karıştırın ve sütle birlikte karışıma dökün.

Vişneleri süzün ve çikolata parçalarıyla birlikte karışıma ekleyin.

Karışımı kağıt kek kalıplarına, kalıpları da pişirme tepsisine koyup cihaza yerleştirin. Mümkünse bir muffin tepsisi kullanın.

- Cihazın içindeki süre: 40 dakika
- Raf konumu: 3

Tatlı Tart

Malzemeler:

- 2 dilim orijinal İsviçre yufkası (dikdörtgen serilmeli)
- 50 gr öğütülmüş fındık
- 1,2 kg elma
- 3 yumurta
- 300 ml taze krema
- 70 g şeker

Yöntem:

Yufkayı iyi yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin ve çatalı batırarak her tarafına delikler açın. Fındıkları yufkanın üzerine eşit biçimde yayın. Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkarın ve 12 dilime ayırın. Dilimleri eşit biçimde hamurun üzerine dağıtın. Yumurta, krema, şeker ve vanilyayı karıştırın ve elmaların üzerine dökün.

- Cihazın içindeki süre: 45 dakika
- Raf konumu: 2

Havuçlu Kek

Karışımın malzemeleri:

- 150 ml ayçiçek yağı
- 100 gr esmer şeker
- 2 yumurta
- 75 gr şurup
- 175 gr un
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1/2 çay kaşığı öğütülmüş zencefil
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 200 gr ince rendelenmiş havuç
- 75 gr kuru üzüm
- 25 gr rendelenmiş hindistan cevizi

Üst kaplama malzemeleri:

- 50 gr tereyağı
- 150 gr krem peynir
- 40 gr toz şeker
- öğütülmüş fındık

Diğer:

- 22 cm çapında yağlanmış yuvarlak kelepçeli kek kalıbı

Yöntem:

Ayçiçek yağı, esmer şeker, yumurta ve şurubu karıştırın. Karışım için malzemelerin geri kalanını katın.

Karışımı yağlanmış fırın tepsisine koyun.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 3

Pişirme sonrası:

Tereyağı, krem peyniri ve toz şekeri karıştırın (yayılabilmesi için gerekiyorsa biraz süt ekleyin).

Soğuduğunda kekin üzerine sürün ve üstüne öğütülmüş fındıkları serpin.

Bademli Kek

Karışımın malzemeleri:

- 5 yumurta
- 200 g şeker
- 100 gr badem ezmesi
- 200 ml zeytinyağı
- 450 g un
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu (yaklaşık 15 gr)
- 50 gr doğranmış fıstık
- 125 gr öğütülmüş badem
- 300 ml süt

Üst kaplama malzemeleri:

- 200 gr kayısı reçeli
- 5 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 çorba kaşığı sıcak su
- ince doğranmış badem

Diğer:

- 28 cm kelepçeli pişirme kalıbı

Yöntem:

Yumurta, şeker ve badem ezmesini 5 dakika çırpın. Ardından yumurtalı karışıma yavaşça zeytinyağı ekleyin.

Un, tarçın ve kabartma tozunu birlikte eleyin, ardından doğranmış fıstıkları ve öğütülmüş bademleri una katın. Daha sonra sütle birlikte dikkatlice yumurta karışımına ekleyin.

Tabanına galeta unu serpilmiş kelepçeli kek kalıbına koyun.

- Cihazın içindeki süre: 70 dakika

- Raf konumu: 2

Pişirme sonrası:

Kayısı reçelini ısıtın ve bir fırça ile kekin üzerine sürün. Daha sonra soğumaya bırakın. Pudra şekerini, tarçını ve sıcak suyu karıştırın; ardından kekin üzerine sürün. Daha sonra hemen ince doğranmış bademleri kekin parlak yüzeyine serpin.

Meyveli Tart

Hamur malzemeleri:

- 200 g un
- 1 tutam tuz
- 125 gr tereyağı
- 1 yumurta
- 50 g şeker
- 50 ml soğuk su

Doldurma malzemeleri:

- Mevsim meyveleri (400 g elma, şeftali, vişne, vs.)
- 90 gr öğütülmüş badem
- 2 yumurta
- 100 g şeker
- 90 gr yumuşak tereyağı

Diğer:

- 28 cm çaplı yağlanmış kiş tepsisi

Yöntem:

Unu karıştırma kasesine eleyin. Tuzu ve küçük parçalara kesilmiş tereyağını unla karıştırın. Daha sonra yumurta, şeker ve soğuk suyu ekleyin ve hamur haline getirin.

Hamuru 2 saat buzdolabında soğutun. Soğutulmuş hamuru açın ve yağlanmış bir kiş tepsisine yerleştirip çatalla delin. Meyveleri temizleyin, ortalarını ve çekirdeklerini çıkarın ve küçük parçalar ya da dilimler halinde hamurun üzerine koyun. Öğütülmüş badem, yumurta, şeker ve yumuşatılmış tereyağını bir kaseye koyun ve çırpın. Daha sonra meyvelerin üzerine koyun ve düzeltin.

- Cihazın içindeki süre: 50 dakika
- Raf konumu: 1

Elmalı Kek

Malzemeler:

- 250 gr tereyağı
- 250 g şeker
- 1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
- 1 tutam tuz
- 100 gr badem ezmesi
- 5 yumurta
- 500 g un
- 1 paket kabartma tozu (yaklaşık 15 gr)
- 1 paket toz zencefil (yaklaşık 20 g)
- 50 g kakao tozu
- 150 ml kırmızı şarap
- 1,2 kg elma

Yöntem:

Tereyağını, şekeri, vanilya şekerini ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve kabarana kadar çırpın. Badem ezmesini küçük parçalar halinde kesip yumuşayana kadar çırpın. Yumurtaları tek tek ekleyin ve kabarana kadar çırpın. Karışıma un, kabartma tozu, zencefil ve kakao tozu ekleyin. Kırmızı şarap içinde karıştırın. Hamuru, içine pişirme kağıdı döşenmiş derin bir pişirme tepsisine koyun ve yüzeyini düzleştirin. Elmaları soyup çekirdeklerini ayıklayın ve 0,5 cm kalınlıkta dilimleyin. Erik püresi: Dilimleri hamurun üzerinde düzenleyin ve çekirdeklerden kalan deliklere erik püresi doldurun. Ardından cihaza yerleştirin.

- Cihazın içindeki süre: 50 dakika
- Raf konumu: 3
- Pişirdikten sonra keki soğumaya bırakın ve pişirme kağıdını çıkarın.

Glazür sosu:

- 250 ml elma suyu
- 1 tutam kek glazür sosu
- Pişirdikten sonra keki soğumaya bırakın ve pişirme kağıdını çıkarın.

Elma suyunu ve glazür sosunu karıştırın ve kekin üzerine fırçayla sürün.

Tarifler - Pizza/Turta/Ekmek

Pizza

Hamur malzemeleri:

- 14 gram maya
- 200 ml su
- 300 gr un
- 3 gr tuz
- 1 çorba kaşığı yağ

Üst kaplama malzemeleri:

- 1/2 küçük kutu doğranmış domates (200 gr)
- 200 gr rende kaşar
- 100 gr salam
- 100 gr dana jambon
- 150 gr mantar (konserve)
- 150 gr beyaz peynir
- mercanköşk

Diğer:

- Yağlanmış fırın tepsisi

Yöntem:

Mayayı bir kaba boşaltın ve suda çözün. Tuzu unla karıştırın ve yağ ile birlikte kaba ilave edin.

Tüm malzemeleri, kaptan ayrılabilen bir hamur halini alıncaya kadar yoğurun. Hamuru iki katına kabarıncaya kadar sıcak bir yerde bekletin.

Hamuru yuvarlayıp yağlanmış tepsiye koyun ve tabanını bir çatalla delin.

Üst malzemeleri belirtilen sırayla tabana yayın.

- Cihazın içindeki süre: 25 dakika
- Raf konumu: 1

Soğanlı Tart

Hamur malzemeleri:

- 300 gr un
- 20 gr maya
- 125 ml süt
- 1 yumurta
- 50 gr tereyağı
- 3 gr tuz

Üst kaplama malzemeleri:

- 750 gr soğan
- 250 gr pastırma
- 3 yumurta
- 250 g taze krema
- 125 ml süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı çekilmiş karabiber

Yöntem:

Unu karıştırma kabına yayın ve ortasında bir boşluk açın.

Mayayı kesin, boşluğa boşaltın, sütle karıştırın ve kenarından çok az un ekleyin. Bir tutam un serpin, serpilen un hamur üzerinde çatlama yapana kadar sıcak bir yerde kabarmaya bırakın.

Yumurtayı ve tereyağını unun kenarından ekleyin. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin.

Hamuru iki katına kabarana dek sıcak bir yerde bekletin.

Bu sırada soğanları soyup dörde bölün ve ince dilimler halinde kesin.

Pastırmayı dilimleyin ve karartmadan soğanlarla birlikte hafifçe pişirin. Soğumaya bırakın.

Hamuru açarak yağlanan pişirme tepsisine alın; altını bir çatalla delin ve kenarları yukarı bastırın. Bir kez daha kabarması için dinlenmeye bırakın.

Yumurtaları, taze kremayı, sütü, tuzu ve karabiberi karıştırın. Soğumuş soğanları ve pastırmayı hamurun altına yayın. Karışımı üzerine dökün ve düzeltin.

- Cihazın içindeki süre: 45 dakika
- Raf konumu: 1

Kiş Loren

Hamur malzemeleri:

- 200 g un
- 2 yumurta
- 100 gram tereyağı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- çok az karabiber
- 1 tutam muskat

Üst kaplama malzemeleri:

- 150 gr rendelenmiş peynir
- 200 gr pişmiş jambon veya yağsız pastırma
- 2 yumurta
- 250 g ekşi krema
- tuz, karabiber ve muskat

Diğer:

- 28 cm çapında yağlanmış siyah kek kalıbı

Yöntem:

Unu, yağı, yumurtaları ve baharatları bir karıştırma kabına alın ve yumuşak bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Hamuru birkaç saat soğutucuda bırakın.

Ardından hamuru açın ve yağlanmış siyah kek kalıbına koyun. Altını bir çatalla delin.

Pastırmayı hamurun üzerine dağıtın.

Sos için yumurtaları, ekşi kremayı ve baharatı birbiriyle karıştırın. Ardından, peynir ekleyin.

Karışımı pastırmanın üzerine dökün.

- Cihazın içindeki süre: 40 dakika
- Raf konumu: 2

Keçi Peynirli Flan

Hamur malzemeleri:

- 125 gr un
- 60 ml zeytinyağı
- 1 tutam tuz
- 3 - 4 yemek kaşığı soğuk su

Üst kaplama malzemeleri:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 soğan
- tuz ve karabiber
- 1 çay kaşığı doğranmış kekik
- 125 gr ricotta peyniri
- 100 gr keçi peyniri
- 2 yemek kaşığı zeytin
- 1 yumurta
- 60 ml taze krema

Diğer:

- 28 cm çapında yağlanmış siyah kek kalıbı

Yöntem:

Unu, zeytinyağını ve tuzu bir karıştırma kabına alarak galeta unu kıvamına gelen kadar karıştırın. Su ekleyin ve hamur haline gelene kadar yoğurun. Hamuru birkaç saat soğutucuda bırakın.

Ardından hamuru açın ve yağlanmış siyah kek kalıbına koyun. Altını bir çatalla delin.

1 yemek kaşığı zeytinyağını bir pişirme kabına dökün. Soğanları soyun, ince piyazlık doğrayın ve pişirme kabının kapağını kapatarak yağda 30 dakika kadar kavurun. Tuz ve biber ekleyip 1/2 çay kaşığı doğranmış maydanozla karıştırın.

Soğanları çok az soğumaya bıraktıktan sonra hamurun üzerine serpin.

Sonra ricotta ve keçi peynirini en üste serpip zeytinleri ekleyin. 1/2 çay kaşığı doğranmış kekiği en üste serpin.

Sos için yumurtaları ve kremayı birbiriyle karıştırın. Karışımı tartın üzerine dökün.

- Cihazın içindeki süre: 45 dakika
- Raf konumu: 1

Peynirli Flan

Malzemeler:

- 1,5 dilim orijinal İsviçre yufkası ya da milföy hamuru (dikdörtgen serilmeli)
- 500 gr rendelenmiş peynir
- 200 ml taze krema
- 100 ml süt

- 4 yumurta
- tuz, karabiber ve muskat

Yöntem:

Hamuru iyice yağlanmış bir tepsiye alın. Hamurun üzerini çatalla birbirine yakın yerlerden delin.

Peyniri hamurun üzerine eşit bir şekilde dağıtın. Kremayı, sütü ve yumurtaları krema haline getirip tuz, biber ve muskat ekleyin. Tekrar iyice karıştırıp peynirin üzerine dökün.

- Cihazın içindeki süre: 40 dakika
- Raf konumu: 2

Peynirli Börek

Malzemeler:

- 400 gr beyaz peynir
- 2 yumurta
- 3 yemek kaşığı doğranmış düz yapraklı maydanoz
- karabiber
- 80 ml zeytinyağı
- 375 gr yufka

Yöntem:

Beyaz peyniri, yumurtaları, maydanozu ve biberleri karıştırın. Yufkayı kurumaması için nemli bir bezle örtün. En üste 4 yaprak yufkayı üst üste dizip her birini fırçayla çok hafif yağlayın.

Her biri 7 cm uzunluğunda olacak şekilde 4 şerit halinde kesin.

Her şeridin bir köşesine 2 dolu yemek kaşığı peynir karışımından koyun ve yufkayı çaprazlamasına katlayarak bir üçgen oluşturun.

Ters çevirip pişirme tepsisine alın ve fırçayla yağlayın.

- Cihazın içindeki süre: 25 dakika
- Raf konumu: 3

Beyaz Ekmek

Malzemeler:

- 1.000 gr un
- 40 g taze maya ya da 20 g kuru maya
- 650 ml süt
- 15 gr tuz

Diğer:

- Yağlanmış veya fırın kağıdıyla kaplanmış pişirme tepsisi

Yöntem:

Unu ve tuzu büyük bir kabın içine koyun. Mayayı ılık sütte çözün ve una ekleyin. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin. Unun kalitesine göre istenen hamur kıvamını elde etmek için bir miktar daha süt eklemek gerekebilir.

Hamuru iki katına kadar kabarıncaya kadar bekletin.

Hamuru ikiye bölün, iki uzun somun haline getirin ve önceden yağlanan veya fırın kağıdıyla örtülen pişirme tepsisine koyun.

Somunları hacimlerinin yarısı kadar kabarması için tekrar bekletin.

Pişirmeden önce üzerine biraz un serpin ve keskin bir bıçakla en az 1 cm derinliğinde, çaprazlamasına 3 - 4 kesik atın.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 2

Köy Ekmeği

Malzemeler:

- 500 gr buğday unu
- 250 gr çavdar unu
- 15 gr tuz
- 1 küçük paket kuru maya
- 250 ml su
- 250 ml süt

Diğer:

- Yağlanmış veya fırın kağıdıyla kaplanmış pişirme tepsisi

Yöntem:

Buğday ununu, çavdar ununu, tuzu ve kuru mayayı geniş bir kaba koyun.

Su, süt ve tuzu karıştırıp una ekleyin. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin. Hamuru iki katına kadar kabarıncaya kadar bekletin.

Hamuru uzun bir parça haline getirin ve önceden yağlanan veya fırın kağıdıyla örtülen pişirme tepsisine koyun.

Hamuru hacminin yarısı kadar kabarması için tekrar bekletin. Pişirmeden önce üzerine çok az un serpin.

- Cihazın içindeki süre: 60 dakika
- Raf konumu: 2

Rus Pirogu (30 küçük parça)

Hamur malzemeleri:

- 250 gr kılçıksız buğday unu
- 250 gram tereyağı
- 250 gr az yağlı lor peyniri
- tuz

Doldurma malzemeleri:

- 1 küçük beyaz lahana (400 gr)
- 50 gr pastırma
- 2 çorba kaşığı sade yağ
- tuz, karabiber ve muskat
- 3 çorba kaşığı ekşi krema
- 2 yumurta

Diğer:

- Fırın kağıdı kaplanmış pişirme tepsisi

Yöntem:

Unu, yağı, az yağlı lor peynirini ve çok az tuzu hamur haline getirin ve buzdolabına koyun.

Lahanayı ince şeritler halinde kesin. Pastırmayı dilimleyip sade yağda kızartın. Lahanayı ekleyip yumuşayana kadar kavurun. Tuz, biber ve muskat ekleyip ekşi kremayla kaplayın.

Tüm sıvı buharlaşana kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Yumurtaları kaynatın, soğutun, doğrayın ve lahanayla karıştırıp soğumaya bırakın.

Hamuru yuvarlayın ve 8 cm çapında daireler halinde kesin.

Her birinin ortasına çok az dolgu malzemesi ekleyip katlayın. Çatalla bastırarak kenarları kapatın.

Mantıları fırın kağıdıyla kaplanmış pişirme tepsisine alın ve fırçayla yumurta sarısı sürün.

- Cihazın içindeki süre: 20 dakika
- Raf konumu: 3

Tereyağlı Çörek

Hamur malzemeleri:

- 750 g un
- 30 gr maya
- 400 ml süt
- 10 g şeker
- 15 gr tuz
- 1 yumurta
- 100 gr yumuşak tereyağı

Kaplaması için malzemeler:

- 1 yumurta sarısı
- çok az süt

Yöntem:

Unu karıştırma kabına yayın ve ortasında boşluk açın. Mayayı boşluğa ufalayın. Sütü, şekerin birazını ve kenardan aldığınız biraz unu karıştırın, üzerine un serpin. Üstüne serptiğiniz unlu yeri çatlayıncaya dek, hamuru sıcak bir yerde dinlenmeye bırakın.

Kalan şekeri, tuzu, yumurtayı ve tereyağını unun kenarına koyun. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin.

Hamuru iki katına kabarana dek sıcak bir yerde bekletin.

Daha sonra hamurdan üç eşit parça tartın ve her birini şerit haline getirin. Üç şeridi saç örgüsü şeklinde örün.

Daha sonra üstünü kapatın ve yarım saat kadar daha kabartın. Örgü çöreğin

yüzeyini yumurta sarısı ve süt karışımıyla kaplayın ve fırına koyun.

- Fırının içindeki süre: 50 dakika
- Raf konumu: 3

Tarifler - Güveçler/Gratenler

Lazanya

Etli sos malzemeleri:

- 100 gr yağlı pastırma
- 1 soğan
- 1 havuç
- 100 gr kereviz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 400 gr kıyma (kuzu ve sığır eti karışımı)
- 100 ml et suyu
- 1 küçük kutu doğranmış domates (yakl. 400 g)
- mercankökşk, kekik, tuz ve karabiber

Beşamel sos malzemeleri:

- 75 gr tereyağı
- 50 g un
- 600 ml süt
- tuz, karabiber ve muskat

Diğer malzemeler:

- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 250 gr yeşil lazanya yaprağı
- 50 gr rendelenmiş Parmesan peyniri
- 50 gr rendelenmiş yumuşak peynir

Yöntem:

Pastırmanın kenarlarını ve sert yerlerini keskin bir bıçakla temizleyip küçük küpler halinde doğrayın. Soğan ve havucu soyun, kerevizi temizleyin, hepsini ince ince doğrayın.

Yağı bir tencerede ısıtın, pastırmayı ve sebzeleri karıştırarak sote edin.

Yavaş yavaş kıymayı ekleyin, karıştırarak gevrek bir hal alıncaya kadar sotelemeye devam edin ve ardından et suyunu koyun. Et karışımına domates salçasını, baharatları, tuz ve karabiberi ekleyin ve kapağını kapatarak kısık ateşte 30 dakika kadar pişirin.

Bu sırada Beşamel sosu hazırlayın: Tereyağını bir tavada eritin, un ekleyip altın rengi olana kadar pişirin, sürekli karıştırın. Karıştırmayı hiç kesmeden yavaş yavaş sütü ekleyin. Sosa tuz, karabiber ve muskat ekleyin ve 10 dakika kadar kapağı açık halde pişirin.

Büyük, dikdörtgen ve ısıya dayanıklı bir kabı 1 yemek kaşığı tereyağıyla yağlayın. Sırasıyla bir kat lazanya yaprağı serin, et karışımı, Beşamel sos ve peyniri ekleyin ve bunu diğer yapraklarla yeniden tekrar edin. Üzeri peynirle kaplı Beşamel sos en üstte olmalıdır. Kalan tereyağını küçük parçalar halinde üzerine dağıtın.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 1

İç dolgulu makarna

Doldurma malzemeleri:

- 50 gr doğranmış soğan
- 30 gr tereyağı
- 350 gr doğranmış ıspanak
- 100 g taze krema
- 200 gr taze somon balığı, küp doğranmış
- 200 gr tatlı su levreği, küp doğranmış
- 150 gr karides
- 150 gr midye eti
- tuz, karabiber

Beşamel sos malzemeleri:

- 75 gr tereyağı
- 50 g un
- 600 ml süt
- tuz, karabiber ve muskat

Diğer malzemeler:

- 1 paket mantı
- 50 gram rendelenmiş parmesan peyniri

- 150 gr rendelenmiş kaşar
- 40 gr tereyağı

Yöntem:

Doğranmış soğanları ve tereyağını bir tavaya koyun ve şeffaf hale gelene kadar pişirin. Doğranmış ıspanağı ekleyip çok hafif ve kısaca pişirin. Taze kremayı ekleyin ve karıştırıp soğumaya bırakın.

Bu sırada Beşamel sosu hazırlayın: Tereyağını bir tavada eritin, un ekleyip altın rengi olana kadar pişirin, sürekli karıştırın. Karıştırmayı hiç kesmeden yavaş yavaş sütü ekleyin. Sosa tuz, karabiber ve muskat ekleyin ve 10 dakika kadar kapağı açık halde pişirin.

Somon, levrek, karides ve midye ile tuz ve biberi soğuk ıspanağa ekleyip karıştırın.

Büyük, dikdörtgen ve ısıya dayanıklı bir kabı 1 yemek kaşığı tereyağıyla yağlayın.

Mantıların içini ıspanak karışımıyla doldurup pişirme kabına yerleştirin. Her mantı katının arasına beşamel sosundan koyun. Üzeri peynirle kaplı Beşamel sos en üstte olmalıdır. Kalan tereyağını küçük parçalar halinde üzerine dağıtın.

- Cihazın içindeki süre: 55 dakika
- Raf konumu: 1

Patates Graten

Malzemeler:

- 1.000 g patates
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber ve muskat
- 2 diş sarımsak
- 200 gr rendelenmiş peynir
- 200 ml süt
- 200 ml taze krema
- 4 yemek kaşığı tereyağı

Yöntem:

Patatesleri soyun, ince ince dilimleyin, kurulayın ve baharat ekleyin.

Isıya dayanıklı bir fırın kabının içini bir diş sarımsak ile ovun ve ardından çok az tereyağıyla yağlayın.

Baharat eklenmiş patates dilimlerinin yarısını tabağa yerleştirin ve üzerlerine bir tutam rendelenmiş kaşar serpin. Kalan patates dilimlerini de üzerine dağıtın ve kaşarın geri kalanını üzerine serpin.

İkinci sarımsak dişini ezin, süt ve kremaya ekleyerek çırpın. Karışımı patateslerin üzerine dökün ve kalan tereyağını, küçük parçalar halinde gratenin üzerine dağıtın.

- Cihazın içindeki süre: 65 dakika
- Raf konumu: 2

Musakka (10 kişilik)

Malzemeler:

- 1 doğranmış soğan
- zeytinyağı
- 1,5 kg kıyma
- 1 kutu doğranmış domates (400 gr)
- 50 gr rendelenmiş peynir
- 4 çay kaşığı galeta unu
- tuz ve karabiber
- tarçın
- 1 kg patates
- 1,5 kg patlıcan
- kızartmalık tereyağı

Beşamel sos malzemeleri:

- 75 gr tereyağı
- 50 g un
- 600 ml süt
- tuz, karabiber ve muskat

Diğer malzemeler:

- 150 gr rendelenmiş peynir
- 4 yemek kaşığı galeta unu
- 50 gr tereyağı

Yöntem:

Doğranmış soğanı biraz zeytinyağı ile kavurun ve kıymayı ekleyip karıştırarak pişirin.

Doğranmış domatesleri, rendelenmiş peyniri ve galeta ununu ekleyip iyice karıştırın ve kaynatın. Tuz, biber ve tarçın ekleyip sıcak tepsiden alın.

Patatesleri soyup 1 cm kalınlığında dilimleyin; patlıcanları yıkayıp 1 cm kalınlığında dilimleyin.

Kağıt havluyla dilimleri kurutun. Sonra bol tereyağıyla bir tavada kızartın.

Bu sırada Beşamel sosu hazırlayın: Yağı bir tavada eritin, un ekleyip altın rengi olana kadar pişirin, sürekli karıştırın. Karıştırmayı hiç kesmeden yavaş yavaş sütü ekleyin. Sosa tuz, karabiber ve muskat ekleyin ve 10 dakika kadar kapağı açık halde pişirin.

Patates dilimlerini yağlanmış pişirme kabının tabanına dizip üzerine çok az kaşar rendesi serpin. Bunun üzerine bir kat patlıcan serin. Bunun üstüne bir miktar kıyma karışımı koyun. Bunun üstüne bir miktar beşamel sosu koyun.

Ardından bir kat daha patates, üzerine patlıcan ve üzerine kıyma karışımı koyun. Son kat beşamel sosu olmalıdır. En üste peynirin ve galeta ununun kalanını gezdirin. Tereyağını eritip musakkanın en üstüne boşaltın.

- Cihazın içindeki süre: 60 dakika
- Raf konumu: 1

Fırında Makarna

Malzemeler:

- 1 litre su
- tuz
- 250 gr tagliatelle makarna
- 250 g pişmiş jambon
- 20 gr tereyağı
- 1 demet maydanoz
- 1 soğan
- 100 gr tereyağı
- 1 yumurta
- 250 ml süt
- tuz, karabiber ve muskat
- 50 gr rendelenmiş Parmesan peyniri

Yöntem:

Suyu çok az tuz ekleyerek kaynatın. Kaynayan tuzlu suya tagliatelle ekleyip yaklaşık 12 dakika kaynatın. Sonra süzün.

Jambonu dilimleyin.

Tereyağını bir tavada ısıtın.

Maydanozu doğrayın; soğanı da soyun ve doğrayın. Her ikisini de tavada kavurun.

Pişirme kabına çok az tereyağı sürün. Tagliatelle, jambon ve maydanoz ile soğanı karıştırın ve kaba koyun.

Yumurta ve sütü karıştırıp tuz, biber ve muskat ekleyin ve karışımı makarna karışımına boşaltın. Ardından üzerine Parmesan peyniri ilave edin.

- Cihazın içindeki süre: 45 dakika
- Raf konumu: 1

Hindiba Graten

Malzemeler:

- 8 orta boy hindiba
- 8 dilim pişmiş jambon
- 30 gr tereyağı
- 1,5 çorba kaşığı un
- 150 ml sebze suyu (hindibadan)
- 5 çorba kaşığı süt
- 100 gr rendelenmiş peynir

Yöntem:

Hindibayı ikiye bölüp acı göbeğini çıkarın. Sonra dikkatlice yıkayıp 15 dakika kaynar suda tutun.

Hindibaları sudan alın, soğuk suya daldırın ve tekrar birleştirin. Sonra, her birini bir dilim jambona sarıp yağlanmış pişirme kabına alın.

Tereyağını eritin ve un ekleyin. Çok hafif sote yapıp tekrar sebze suyu ve sütle karıştırarak kaynatın.

50 gr peyniri sosa ekleyip hindibanın üzerine boşaltın. Ardından, kalan peyniri yemeğin üzerine serpin.

- Cihazın içindeki süre: 35 dakika
- Raf konumu: 3

Etli güveç

Malzemeler:

- 600 gr sığır eti
- tuz ve karabiber
- un
- 10 gram tereyağı
- 1 soğan
- 330 ml siyah bira
- 2 tatlı kaşığı esmer şeker
- 2 tatlı kaşığı domates salçası
- 500 ml sığır eti suyu

Yöntem:

Sığır etlerini küpler halinde kesin, tuz ve biber ekleyin ve çok az un serpin.

Yağı bir tavada eritin ve et parçalarını kızartın. Sonra bir güveç kabına yerleştirin.

Soğanı soyup ince ince doğrayın, çok az yağla hafif kızartıp tabağa, etin üzerine koyun.

Siyah birayı, esmer şekeri, domates salçasını ve et suyunu karıştırın, kızartma kabına koyup kaynatın. Ardından etin üzerine dökün (et tamamen örtülmelidir).

Üzerini kapatıp cihaza verin.

- Cihazın içindeki süre: 120 dakika
- Raf konumu: 3

Fırında Kapuska

Malzemeler:

- 1 adet lahana (800 gr)
- mercanköşk
- 1 soğan
- sotelemek için yağ
- 400 g kıyma
- 250 gr uzun taneli pirinç
- tuz, karabiber ve kırmızı biber
- 1 litre et suyu
- 200 ml taze krema
- 100 gr rendelenmiş peynir

Yöntem:

Lahanayı dörde bölüp sapını çıkarın. İçinde mercanköşk bulunan tuzlu suya daldırın.

Soğanı soyup ince ince doğrayın ve çok az yağla hafifçe kızartın. Ardından kıymayı ve uzun taneli pirinci ekleyip sote edin; tuz, karabiber ve kırmızıbiber ekleyin. Et suyunu ilave edip 20 dakika kapalı bir kapta kaynamaya bırakın.

Lahanaları pirinç ve kıyma karışımıyla birlikte kaba dizin.

En üste kremayı ilave edip bunun da üzerine peynir serpin.

- Cihazın içindeki süre: 60 dakika
- Raf konumu: 3

Et Üzerinde Hamur Köftesi

Malzemeler:

- Yaklaşık 1000 g hindi dilimi
- 1 küçük kap mantar (küçük başlı)
- 500 g doğranmış soğan
- 1 kg lokma hamuru
- 400 gr rendelenmiş peynir
- 250 ml taze krema

Yöntem:

Hindi şeritlerine tuz, karabiber ve kırmızıbiber dökün. Doğranmış soğanları soteleyin. Mantarları iyice yıkayın. Ardından, eti, soğanları ve mantarları karıştırıp bir fırın kabına alın. Lokma hamuru ve peyniri karıştırın ve hindi karışımının en üstüne koyun. Ardından, kremayı dökün.

- Cihazın içindeki süre: 75 dakika
- Raf konumu: 1

Hazır Yemek

Cihaz aşağıdaki yemekler için otomatik fonksiyonlara sahiptir. Sıcaklık ve süre önceden belirlenmiştir.

Yemek	Raf konumu
Pizza, dondurulmuş	3
Amerikan Pizza,dondurulmuş	1
Pizza, soğutulmuş	3
Küçük Pizza, dondurulmuş	1
Patates kızartması	3
Patates Dilimleri/Köftesi	3
Fırında Baharatlı Patates	3
Ekmek/Sandviç Ekmekleri	3
Ekmek, dondurulmuş	3
Elmalı Strudel, dondurulmuş	3
Balık Fileto, dondurulmuş	3
Tavuk Kanatları	3
Lazanya/Mantı, dondurulmuş	3

Tüketicinin Seçimlik Hakları

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
   a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
   b. Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
   c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
   d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

   seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın

doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.

3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

867316191-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1509840-1